

Sticks Ænoboïs

El Stick Ænoboïs es una referencia nueva en alternativos a la barrica. Basado en un concepto que combina la innovación de la forma (22 mm x 90 cm) y la tradición del tostado, el Stick Ænoboïs permite obtener resultados organolépticos muy similares a los obtenidos durante una crianza en barrica.

INTÉRÊT œNOLOGIQUE

> **Contribución progresiva y duradera:** La forma única, cuadrada y espesa, del Stick Ænoboïs favorece a una liberación gradual de los compuestos de madera, y aumenta las reacciones de polimerización entre la madera y el vino. Los efectos sobre el vino son más armoniosos y estables en el tiempo.

> **Aportes específicos y fundidos:** Su geometría y su tostado gradual confiere una amplia gama de aromas, que va desde las notas de madera fresca hasta las notas más empireumáticas. Estos criterios técnicos también permiten la preservación de la calidad de los elagitaninos, que juegan un papel clave en la estructura y la sucrosidad del vino.

> **Un resultado similar a una crianza:** Contribución armoniosa del roble, sabor equilibrado, respeto del afrutado.



LES PRODUITS

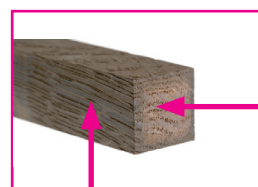
Longitud 90 cm – Lado 2.2 cm.

Perforación de los dos extremos por un agujero de diámetro de 8 mm.

Selección de roble francés disponible en tostado médium y médium +.

ACCIÓN:

El vino contenido en una barrica penetra en las due-las de unos pocos milímetros. Se constituye así una zona en la cual se intercambian a la vez compuestos aromáticos varios y taninos provenientes de la super-ficie y la profundidad. Este conjunto asegura com-plejidad y elegancia. Gracias a su tostado y su forma, el Stick Ænoboïs reproduce el mismo modelo, que permite la extracción en los 4 lados (superficie) y en-cima por el volumen total de madera disponible (en profundidad). **Se puede fácilmente evaluar la eficien-cia de los Stick Ænoboïs en la siguiente tabla:**



Al centro: tostado ligero, + elagitaninos preservados.

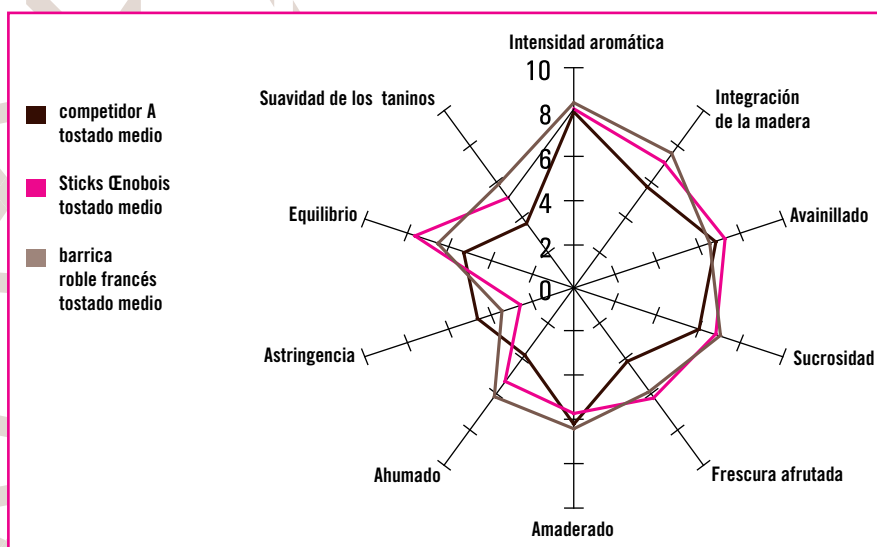
En superficie: tostado preciso, contribuciones aromáticas intensas.

	Longitud cm	Anchura cm	Altura cm	Superficie cm²	Volumen cm³	Ratio eficacia volumen / superficie
Competidor A	100	5	0,7	1147,0	350,0	0,305
Competidor B	100	5	1,2	1252,0	600,0	0,479
Competidor C	91	6,4	1	1359,6	582,4	0,428
Competidor D	91	5	0,7	1044,4	318,5	0,305
Competidor E	91	6,5	1	1378,0	591,5	0,429
Competidor F	97	4,7	0,7	1054,2	319,1	0,303
Competidor G	91	3,8	1	881,2	345,8	0,392
Competidor H	91	6,4	1	1359,6	582,4	0,428
Stick Ænoboïs	90	2,2	2,2	801,7	435,6	0,543
Impregnación media del vino en la madera						
Barrica			0,5	21400,0	10700,0	0,500



El volumen de madera utilizada es un parámetro clave para la obtención del **tostado progresivo** de la madera. Las dimensiones de los Stick Enobois son ideales para obtener un resultado a la vez **preciso y gradual**: la respuesta al tostado diferencia la superficie (más tostado) del corazón del Stick Enobois.

Las **contribuciones aromáticas** son **ricas y variadas**, de acuerdo con el nivel de torrefacción deseado. La difusión de los taninos se efectúa gradualmente en el tiempo, lo cual proporciona unos taninos **elegantes y suaves** así como una **gran sucrosidad**.



MODO DE EMPLEO Y RECOMMANDACIONES:

> **Uso por inmersión directa** de Stick en el mosto o vino a tratar.

> **Tiempo de contacto** entre 4 y 10 meses. Tiempo de contacto óptimo: 6 meses.

> **Vinos blancos:** Utilización recomendada desde el inicio de la fermentación. Posible uso en la crianza, en este caso, es importante dejar el vino con las lías finas para hacer batonnages.

– **Dosis media:** de 1 a 2 Stick Enobois por hL.

> **Vinos tintos:** utilización posible tanto en fermentación como en crianza. Si lo que se busca es obtener un efecto a la vez fundido y untuoso se recomienda una utilización lo más precoz posible.

– **Posible uso desde la fermentación alcohólica** para beneficiar de los efectos de estructuración y revelación de frutas gracias a las interacciones entre la levadura y la madera.

– **Utilización posible en FML** para optimizar el tiempo de contacto y favorecer las interacciones entre las bacterias lácticas y los precursores de aromas del roble (aromas tostados y avainillados, sabores lácteos y dulces.)

– **Utilización en crianza** a partir del primer trasiego efectuado. Puede ser combinada a una oxigenación o agitación, según las recomendaciones de su enólogo.

– **Dosis media:** de 2 a 3 Stick Enobois por hL según el tiempo disponible y la intensidad aromática deseada.

ACONDICIONAMIENTO

> **Cartón no tratado que contiene 36 Sticks**, la madera esta protegida gracias a una película plástica certificada de calidad alimentaria. Presentación en paquetes de 12 Sticks unidos por un hilo alimentario (a petición).

CALIDAD Y TRAZABILIDAD DE STICKS Enobois

El roble francés seleccionado por Enobois proviene exclusivamente de los bosques franceses y de las especies Q. Robur y Q. Pétra. La trazabilidad establecida por Enobois garantiza el origen exacto del roble utilizado así como el envejecimiento natural de la madera al aire libre durante un período mínimo de 24 meses.

